



The Commonwealth of Massachusetts
Executive Office of Health and Human Services
Department of Public Health
250 Washington Street, Boston, MA 02108-4619

DEVAL L. PATRICK
GOVERNOR

TIMOTHY P. MURRAY
LIEUTENANT GOVERNOR

JUDYANN BIGBY, MD
SECRETARY

JOHN AUERBACH
COMMISSIONER

PARA SU PUBLICACIÓN INMEDIATA :
22 de julio de 2008

MÁS INFORMACIÓN:
Jordan Coriza (617) 624-6063

AVISO DE SALUD PÚBLICA

**DEPARTAMENTO DE SALUD PÚBLICA DEL ESTADO ADVIERTE A LA
POBLACIÓN SOBRE EL CONSUMO DE LA PASTA DE LANGOSTA**

La carne de langosta es apta para el consumo

BOSTON – El Departamento de Salud Pública de Massachusetts (DPH) recuerda a los consumidores que no deben comer pasta de langosta (*lobster tomalley*, en inglés). La pasta de langosta es una sustancia verde y blanda que se encuentra en la cavidad del cuerpo del animal. En ella se pueden acumular toxinas y otros contaminantes en altos niveles.

En años anteriores el DPH ha advertido a la comunidad sobre el consumo de la pasta de langosta porque en ella pueden encontrarse niveles altos de toxinas como los PCBs (compuestos de bifenil policlorinado). Recientes reportes del [Departamento de Recursos Marinos de Maine](#) ([Maine Department of Marine Resources](#), en inglés) también indican la presencia de niveles elevados de la toxina que causa la intoxicación paralizante por mariscos (PSP, en inglés) en la pasta de ciertas langostas en ese estado.

Es seguro comer la carne de la langosta. Solamente la pasta de langosta no se debe comer.

Este año los científicos predicen que habrá una cantidad abundante del plancton que produce las toxinas que causan la intoxicación paralizante por mariscos (PSP), que pueden ser mortales. No ha habido ningún caso de PSP en Massachusetts desde el principio de los años noventa.

¿Qué es la intoxicación paralizante por mariscos?

Los síntomas del PSP incluyen hormigueo y/o entumecimiento de la boca, cara o cuello; debilidad muscular, dolores de cabeza y náuseas. Los síntomas normalmente se presentan después de dos horas de haber comido mariscos contaminados. En ocasiones extremas, los síntomas pueden llevar a la insuficiencia respiratoria. Por lo tanto, los consumidores quedan advertidos que deberían buscar atención médica inmediata si presentaran cualquiera de estos síntomas. Casos de la enfermedad deben reportarse al consejo de salud pública local o al Programa de Protección de los Alimentos del DPH (*Food Protection Program*, en inglés) llamando al número 617-983-6773.

(Continúa)

Pasta de Langosta, página 2 de 2

Información al consumidor

La carne de langosta, los cangrejos, los camarones y la mayoría del pescado normalmente no acumulan toxinas y por lo tanto son aptos para el consumo. Deben comprarse los mariscos de fuentes aprobadas por el gobierno, como los vendedores de mariscos, distribuidores de pescado y comercios certificados.

Aquellos consumidores que pescan sus propios mariscos o langostas para el consumo personal deben asegurarse de que los asentamientos de recolección de mariscos estén habilitados. Para obtener información sobre las áreas de recolección que estén cerradas, por favor diríjase a www.mass.gov/dfwele/dmf.

-DPH-